

# Vinos y Maridaje Básico

<b>MODALIDAD</b>	PRESENCIAL
<b>DURACIÓN</b>	24 HORAS
<b>INVERSIÓN</b>	₡75,000
<b>MÉTODO DE PAGO</b>	SINPE o Depósito

**LIDERA TU PROPIO  
CONOCIMIENTO**

**MATRÍCULA ABIERTA**



## ¿A quién va dirigido?

Guanacaste se destaca como destino turístico por excelencia. La playa, ríos, lagos y bosques de la provincia acaparan las visualizaciones en redes sociales y otros medios, incentivando así las visitas de personas a esta paradisíaca provincia costarricense.

En cada destino existen actividades que invitan al extranjero a relajarse, olvidar el estrés y disfrutar; lo que nos hace pensar que debemos mejorar lo que ya se tiene para mantener la calidad y formular nuevas atracciones para situarnos siempre en la preferencia del visitante nacional o extranjero.

Las bellezas naturales se complementan con un servicio al cliente de calidad y ponen en alto el conocimiento y capacidades del personal que atiende a cada uno de los turistas, sin dejar de lado la importancia de conversar en inglés como segunda lengua.

Por tanto, TECNIA se ha comprometido en potencializar las habilidades y destrezas de las personas en el sector turismo y hotelero mediante programas de capacitación cortos, integrales y de gran impacto en el sector.

Déjanos ser el aliado en el proceso de tu formación. Es ahora la oportunidad de educarte para más y estar preparado para ser la persona ideal en el proceso de empleabilidad de tu zona



## OBJETIVO



Permitir que el participante seleccione la opción de vino que se ajuste a las características del alimento con el fin de potenciar los matices.

## METODOLOGÍA



El programa de Vinos y Maridaje se articula sobre una metodología teórica y práctica en la presencialidad, que propicia el análisis crítico y el aprendizaje colaborativo.

Las lecciones comprenden exposiciones magistrales por parte del docente y los consiguientes espacios mediados por este para el análisis y la discusión crítica de los conocimientos facilitados, fomentándose de tal manera la participación colaborativa y analítica de los estudiantes.

## DESCRIPCIÓN



La coctelería se enfoca en la acción de mezclar bebidas. Es la disciplina que busca crear bebidas balanceadas, agradables al paladar, vista y olfato. Esto se logra usando diferentes técnicas para mezclar, diluir, enfriar y dar textura a las bebidas.

La coctelería clásica constituye uno de los pilares fundamentales en la atención de un bar, restaurante, El término maridaje significa unión y en este curso aprenderás a seleccionar la mejor opción de vino que mate las características organolépticas de los alimentos. El objetivo del maridaje es ofrecer al paladar sensaciones agradables que inviten a disfrutar de una comida con un buen vino.

Preguntas como: ¿qué vino se combina con las carnes rojas? ¿qué vino se combina con las carnes ligeras?, ¿los vinos amargos se equilibran mejor con alimentos grasos?, serán contestadas en este interesante curso.



## CONTENIDO



- Breve reseña histórica del Vino.
- Conceptos básicos de la Enología.
- Producción. Fermentación alcohólica y mano láctica.
- Países y regiones vinícolas.
- Denominación de Origen y regulaciones.
- Principales Uvas del mundo.
- Viejo Mundo y Nuevo Mundo.
- El Sommelier y Maridajes.
- Catas dirigidas.
- Etiqueta y Servicio de Vino en la mesa.

TECNIA se reserva el derecho de hacer cambios en el contenido, horario y modalidad en el programa.

## REQUISITOS



- Lectoescritura básica
- Mayor de 15 años
- Cédula de identidad, pasaporte, DIMEX o similares



# LA EXCELENCIA ACADÉMICA DE TECNIA



## Nuestros logros

- Más de **3456 personas capacitadas** en programas de alta demanda laboral.
- Más de **64 egresados han viajado** para completar su especialidad.
- Más de **1318 egresados** se han insertado al mercado laboral.

## Objetivos

- Diseñar programas académicos innovadores que respondan a las necesidades empresariales de un mundo globalizado y que permitan el fortalecimiento integral de los participantes.
- Desarrollar habilidades y destrezas en cada participante por medio de un proceso educativo organizado y con programas de capacitación dirigidos.
- Lograr la inserción laboral de la mayoría de los participantes mediante la unión de dos grandes pilares costarricenses como la educación y el empleo con el fin de construir una sociedad más equitativa.

## Podemos convertirnos en tus aliados



### Contacto



4002 1470 ext 11014



7258 3502



asistente@tecnia.cr



7075 6173



4002 1470



repcion@tecnia.cr



institutotecnia